

Fecha: 27-05-2025  
Medio: El Mercurio  
Supl.: El Mercurio - Revista Ya  
Tipo: Noticia general  
Título: Salsas innovadoras para aderezar lo cotidiano

Pág. : 18  
Cm2: 300,2  
VPE: \$ 3.943.332

Tiraje:  
Lectoría:  
Favorabilidad:  
 No Definida

## Cocina

POR CATALINA SÁNCHEZ. FOTOS: SERGIO ALFONSO LÓPEZ.



Salsas  
innovadoras  
para aderezar  
lo cotidiano



LAS SALSAS LE DAN UN TOQUE ÚNICO A LAS COMIDAS. DESDE EL AHUMADO DE LA SALSA ROMESCO HASTA EL PICANTE DE LA HARISSA, O LA CREMOSIDAD DE LA SALSA DE NUEZ Y PARMESANO, CADA UNA APORTA ALGO ESPECIAL. "LAS SALSAS SON ESENCIALES EN LA COCINA, CAPACES DE TRANSFORMAR UN PLATO SENCILLO EN ALGO MEMORABLE", DICE LA CHEF.

### Salsa Romesco

**4 a 6 porciones (rinde 250 ml)**  
 Ideal para acompañar pescados, mariscos, carnes asadas o a la parrilla y vegetales o incluso como dip para pan de pita. Es ideal para realzar platos con sabores ahumados y tostados, ya que su textura cremosa y sabor a frutos secos aporta profundidad y carácter.

**4 tomates maduros; 1 pimiento rojo asado y pelado; 2 dientes de ajo; 50 g de almendras tostadas; 50 g de avellanas tostadas; 1 rebanada de pan frito o tostado; 2 cucharadas de vinagre de vino tinto (puedes usar vinagre de manzana); 100 ml de aceite de oliva; sal y pimienta a gusto.**

**1.** Asar los tomates en el horno a 200 °C durante 15-20 minutos hasta que la piel esté ligeramente quemada. Luego, optativamente pelar.

**2.** En un procesador de alimentos, poner los tomates asados, el pimiento rojo asado, los dientes de ajo, las almendras, las avellanas y la rebanada de pan frito.

**3.** Añadir el vinagre y comenzar a licuar. Mientras licúa, verter lentamente el aceite de oliva hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa. Sazonar con sal y pimienta al gusto.  
 \*Si la salsa está muy espesa, agregar un poco de agua para ajustar la consistencia.

### Salsa Harissa

**(120 ml)**  
 La Harissa tiene un toque picante y aromático que se usa para condimentar guisos, estofados, couscous. También se puede mezclar en adobos para carnes o usarse como condimento en sándwiches y wraps.

**4 ajíes secos (como cacho de cabra o ají rojo seco); 2 dientes de ajo; 1 cucharadita de comino en polvo; 1 cucharadita de semillas de cilantro molidas; 1 cucharadita de pimentón dulce; 2 cucharadas de pasta de tomate; jugo de 1/2 limón; 3 cucharadas de aceite de oliva; sal a gusto.**

**1.** Remojar los ajíes secos en agua caliente durante 15 minutos o hasta que estén blandos. Luego, escurrirlos y retirar las semillas si se prefiere una salsa menos picante.

**2.** En una licuadora o procesador de alimentos, poner los ajíes, los dientes de ajo, el comino, el cilantro molido, el pimentón y la pasta de tomate.

**3.** Añadir el jugo de limón y comenzar a licuar vertiendo lentamente el aceite de oliva hasta obtener una pasta suave. Sazonar con sal a gusto.

**4.** Guardar la salsa en un frasco hermético en el refrigerador.



## Salsa de Nuez y Parmesano

4 a 6 porciones  
 (rinde 250-300 ml)

Ideal para acompañar pasta, ensaladas o como dip para vegetales. Su sabor a nuez y parmesano es cremoso y lleno de umami.

**100 g de nueces; 200 ml de crema; 50 g de queso parmesano rallado;**  
**1 diente de ajo pequeño; 2 cucharadas de aceite de oliva; 1 cucharada de jugo de limón; 50 ml de agua o caldo de verduras (ajustar según la consistencia); sal**

y pimienta.

1. Tostar ligeramente las nueces en una sartén seca a fuego medio durante 2-3 minutos, removiendo constantemente.
2. Procesar las nueces tostadas junto con el ajo, el queso parmesano, el jugo de limón y el aceite de oliva hasta obtener una mezcla arenosa.
3. Añadir la crema y el agua o caldo poco a poco, procesando hasta lograr una textura cremosa y homogénea. Sazonar con sal y pimienta.
4. Ajustar la consistencia agregando más agua o crema si es necesario.

## Salsa Hoisin y Miel

2 a 4 porciones (rinde 120 ml)

De sabor agridulce con notas especiadas es ideal para dar un toque único. Se utiliza principalmente para glasear carnes (como cerdo o pollo) y en preparaciones de inspiración asiática. También puede funcionar como aderezo o dip para dar un toque dulce y umami a platos salteados o a la parrilla.

**4 cucharadas de salsa hoisin (si no la encuentra, mezclar 2 cucharadas de salsa de soya, 1 cucharada de mantequilla de maní y 1 cucharada de miel); 2 cucharadas de miel; 1 cu-**

charada de salsa de soya; 1 cucharadita de vinagre de arroz (puede usar vinagre de manzana); 1 diente de ajo rallado; 1 cucharadita de jengibre rallado; 1 cucharadita de aceite de sésamo.

1. En un tazón, poner la salsa hoisin, la miel, la salsa de soya y el vinagre.
2. Añadir el ajo y el jengibre rallados.
3. Incorporar el aceite de sésamo y mezclar bien hasta integrar todos los ingredientes.
4. Utilizar la salsa para glasear carnes o como acompañamiento de platos asiáticos. ■